

Husqvarna

BRUKSANVISNING

(N)

BRUKSANVISNING

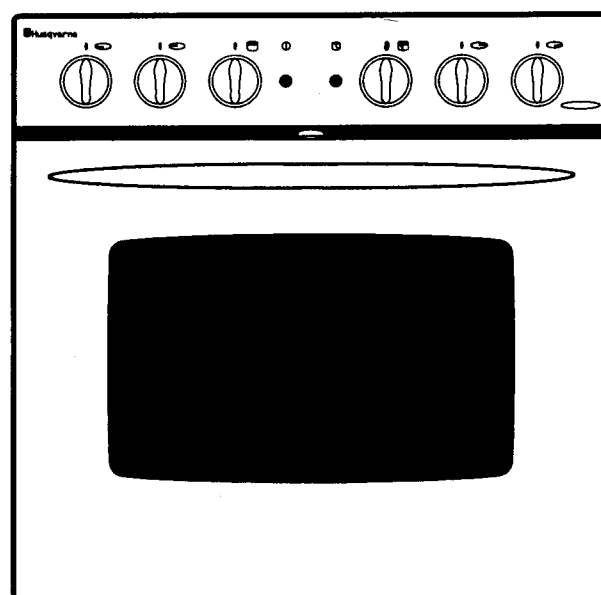
(S)

BRUGSANVISNING

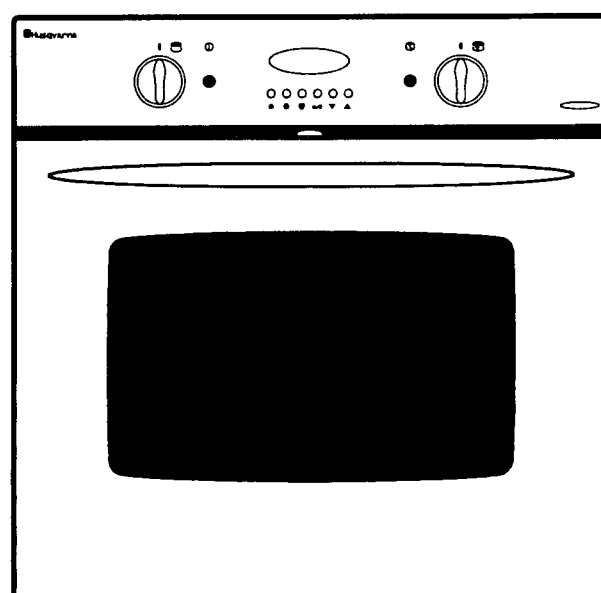
(DK)



QUB 690
Underbenkovn
Underbygnadsugn
Underbygningsovn



QUE 590
QUE 591
QUE 592
Innbygningsovn
Inbyggnadsugn
Inbygningsovn



Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinformasjon.....	3
-----------------------------------	----------

FOR BRUKEREN

Gjør deg kjent med:

Ovn.....	4 - 5
Panel.....	4 - 5

Sikkerhetsutstyr.....	6
Dørsperre.....	6
Kjølevifte.....	6

Før du tar ovnen i bruk.....	7
Rengjør platene / langpannen.....	7
Brenne av stekeovnen.....	7

Slik bruker du klokkeautomatikken..	8
Programmering.....	8
Steketid.....	8
Ferdigtid.....	8
Automatisk start og stopp.....	8
Lydsignal.....	9
Avbryte program.....	9
Steketermometer.....	9

Bli kjent med stekeovnen.....	10
Stekeovnselementer.....	10
Tilbehør.....	10
Vifte.....	10

Ovnens brytere.....	10
Funksjonsbrytere.....	10

Regulering av brytere.....	11
Regulering av brytere for underbenkm.	11
Bruk av koketopp med dobbeltsoner..	11

Slik bruker du:.....	12
Stekeovnen.....	12
Baking.....	12
Steking.....	13
Bruk av steketermometer.....	13
Grilling.....	14
Gratinerings.....	14
Tørking.....	15
Pizza.....	15

Tabeller.....	16
Baking.....	16
Steking.....	17
Gratinerings.....	18
Grilling.....	18

Slik steller og rengjør du.....	19
Ovnsemalje.....	19
Katalyseemalje.....	19
Stekeovnsutstyr.....	19
Stekeovnsdøren.....	20
Rengjøring mellom glassene.....	20
Varmluftviften.....	20
Ovn med rustfritt panel og dør.....	21
Skifte av ovnspære.....	21

Råd og tips ved.....	22
Praktiske problemer.....	22
Tekniske problemer.....	23
Leveringsbetingelser.....	26
Service / Deler / Sentralverksted.....	26

FOR INSTALLATØREN

Installasjon.....	25
Transportskader.....	25
Innbygging av ovnen.....	25
Fastmontering av ovnen.....	25
Elektrisk tilkopling.....	23
Tekniske opplysninger.....	24



Sikkerhetsinformasjon

Ovnene må bare brukes i private husholdninger og til normal husholdningsbruk. Den oppfyller internasjonale sikkerhetsforskrifter og kvalitetsstandarder. Samtlige sikkerhetstiltak kan likevel ikke eliminere absolutt all fare for ulykker.

Les derfor nøye igjennom anvisninger, råd og advarsler før du installerer og begynner å bruke ovnen. Vær spesielt oppmerksom på tekster med en varsel trekant,  for å unngå skader på personer eller eiendom. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge med dersom ovnen selges eller overlates til en annen person.

Installasjon

Ut fra sikkerhetshensyn bør ovnen bygges inn i tilpasset innbygningsskap.

Inngrep i ovnen må utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av ikke fagkyndige personer kan forringe ovnens funksjoner og føre til skade på personer og/eller eiendom.

Kontroller at den elektriske ledningen til ovnen ikke kommer i klemme ved installeringen av ovnen.

Skru fast ovnen i innbygningsskapet for å unngå at den tipper ved unormal belastning.

Barn

Kontroller at dørspærren er i funksjon og at den virker. La ikke små barn leke med eller røre brytere og dør.

Hold ovnen under oppsikt når den varmes opp før den tas i bruk. Det kan være fare for brannskader.

Pass på at det ikke finnes barn i nærheten når du åpner ovnsdøren. Varm stekeos strømmes ut, og ovnen og innsiden av døren er svært varme og kan gi brannskader ved berøring.

Bruk

Før første gangs bruk skal ovnen varmes opp. Luft ut kjøkkenet. Vær forsiktig! Ovnen blir svært varm.

Legg ikke aluminiumsfolie på bunnen av ovnen. Hvis undervarmen hindres, kan emaljen skades på grunn av overoppheting.

Bruk bare kokekar av materialer som er beregnet på bruk i ovn. Kontroller anvisningene fra kokekarprodusenten.

Bruk alltid godt isolerte grytekluter/grillvotter og ta godt tak i det som skal tas ut av ovnen.

Kontroller at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere må være nullstilte.

Kontroller at ingen ledninger fra elektriske apparater i nærheten kan komme i klemme i den varme ovnsdøren.

Rengjøring

Pass på at ovnen er avkjølt før den rengjøres.

Hold alltid ovnen ren. Fett og søl kan ose skikkelig ved oppvarming og kan i verste fall føre til brann.

Det er absolutt forbudt å rengjøre ovnen ved hjelp av en høytrykksspyler.

Vedlikehold og service

Trekk ut støpselet eller ta ut sikringen før du skifter lyspærer i ovnslampen.

Service og eventuelle reparasjoner skal utføres av en servicebedrift som er godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Når ovnen skal kastes

Unngå ulykker med en kassert ovn. Ta ut ledningen fra vegguttaket og kutt den så nær ovnens bakstykke som mulig. Sett dørspærren ut av funksjon. Kontakt kommunale myndigheter for å få informasjon om hvor du kan levere ovnen.

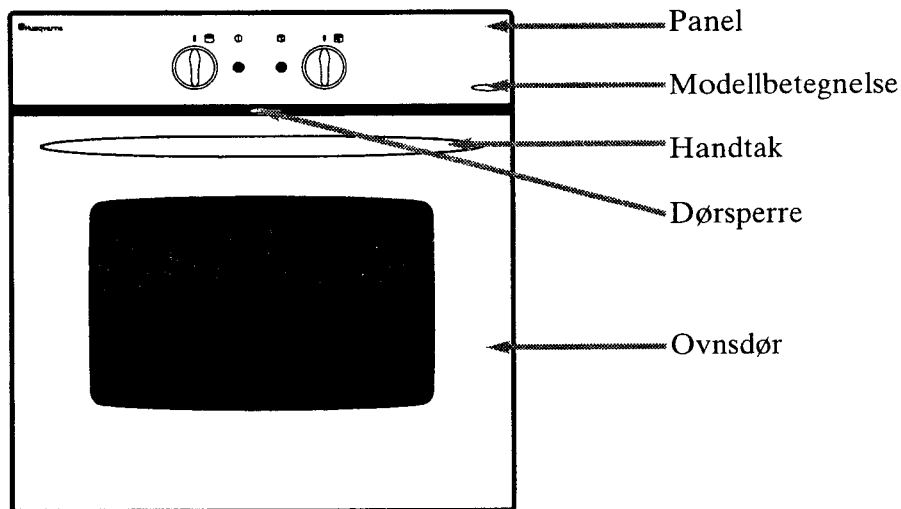
Gjør deg kjent med:

QUE 590 W, QUE 590 X

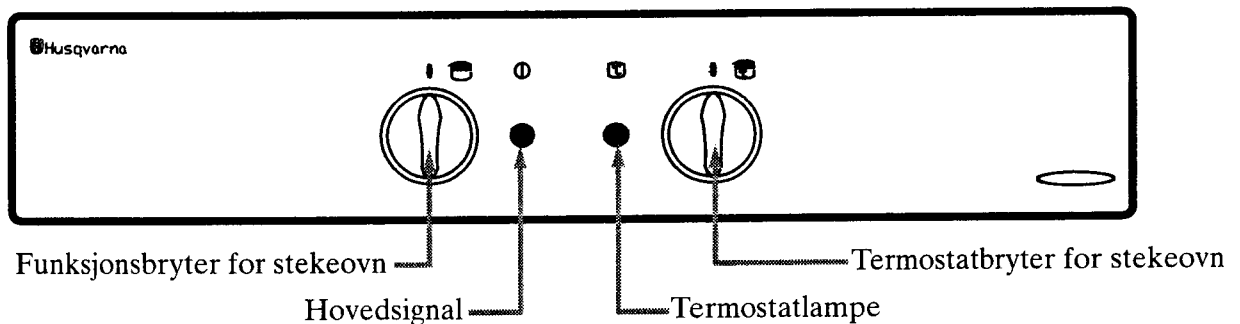
QUE 591 W, QUE 591 X, QUE 591 K

Ovnen er beregnet for installasjon i høyskap.

OVN



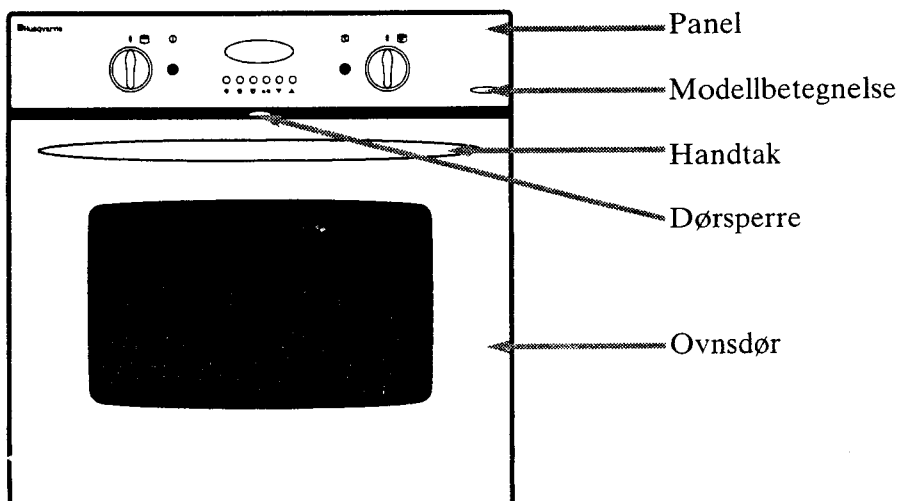
Panel

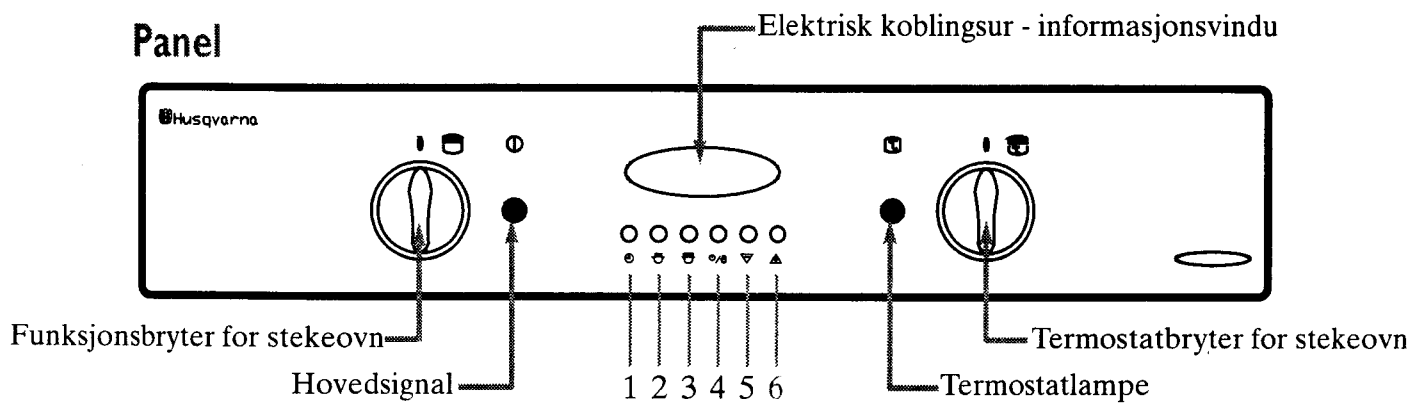


QUE 592 W, QUE 592 X

Ovnen er beregnet for installasjon i høyskap.

OVN



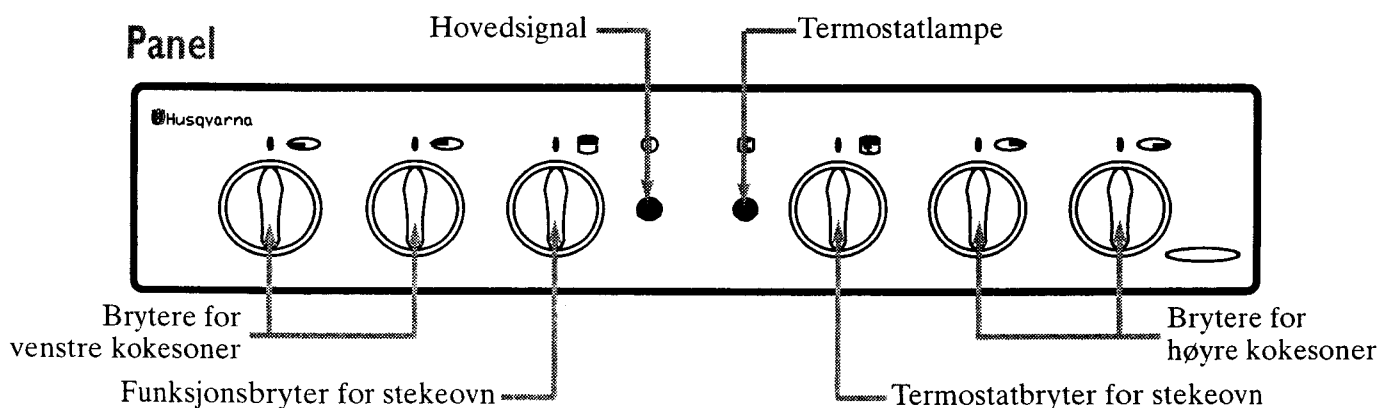
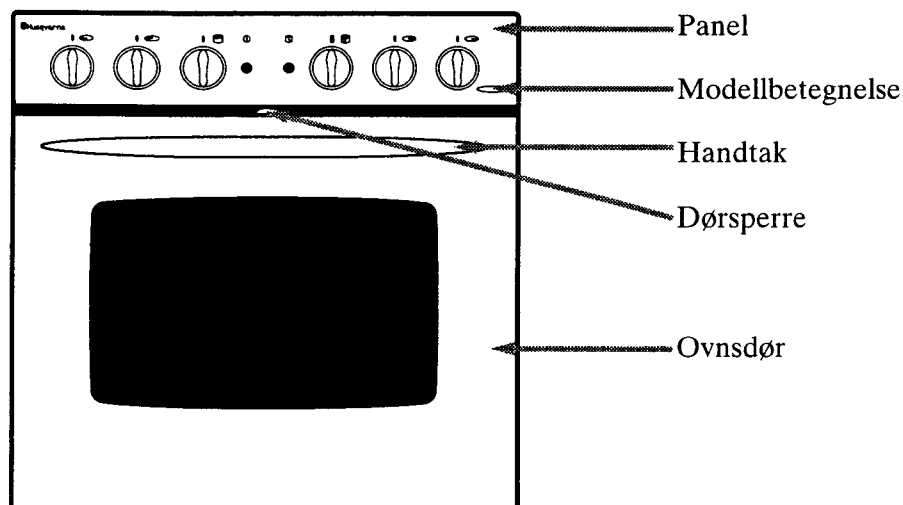


- 1 ⌚ Varselur
- 2 🍲 Tilberedningstid = steketid
- 3 🛑 Ferdigtid = stopptid
- 4 ⌚/🗑️ Manuell innstilling av ovnen = dagtid / sletting av programmer
- 5 ▼ Minske tiden
- 6 ▲ Øke tiden

QUB 690 W, QUB 690 X

Ovnen er beregnet for å bygges inn under benkeplaten. Den er utstyrt med brytere for regulering av kokesoner på drop-in topp som felles ned i benkeplaten. Egen oversikt angir hvilke koketopper som kan kombineres med ovnen.

OVN

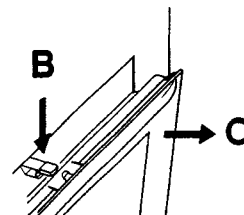
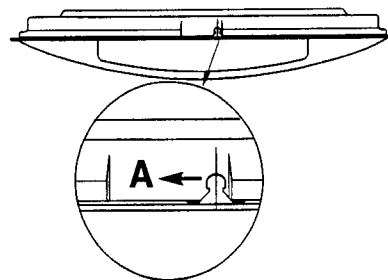


Sikkerhetsutstyret

Dørspærren

Dørspærren er ute av funksjon ved levering.

- ◆ Sperren settes i funksjon igjen ved å skyve låsehaken (A) til venstre.
- ◆ For å åpne døren -trykk knappen ned (B), samtidig som du trekker døren utover (C).
Med sperren i funksjon unngår du at barn så lett kan åpne døren.
- ◆ For å sette sperren ut av funksjon, åpnes døren (kontrollér at ovnen ikke er varm) og låsehaken på dørens overkant skyves til høyre (A).



Stekeovnsdør

Ovnen er utstyrt med stekeovnsdør med 2 glass.

Dersom det er ønskelig med en stekeovnsdør med lavere overflatetemperatur, kan den medleverte 2 glass døren skiftes ut med en 3 glass dør.

Henvend deg til salgstedet eller vår servicekontakt.

Hvordan stekeovnsdøren taes av og settes på, fremgår på annet sted i bruksanvisninge.

Kjølevifte

Ovnen er utrustet med en kjølevifte som skal sørge for at temperaturen på treinnredningen holdes lavest mulig.

Også etter at ovnen er slått av, vil kjøleviften kunne gå en viss tid for at nedkjølingen av innredningen skal være effektiv. Tiden vil avhenge av hvordan ovnen er brukt (10 - 35 min.). Viften fører også bort damp og os fra stekeovnen. Luften slippes ut i spalten mellom panelet og ovnsdøren.

Før du tar ovnen i bruk:

Rengjør platene/langpannen

Vask platene/langpannen med varmt vann og eventuelt håndoppvaskmiddel. Skyll og tørk med husholdningspapir.

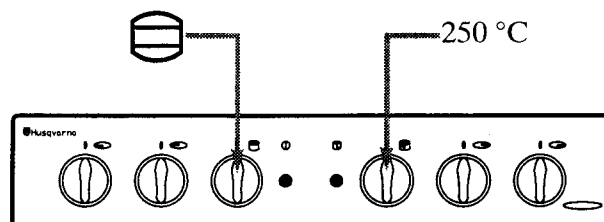
Brenn av stekeovnen.



Ovnen skal brennes av før bruk, den blir meget varm.
Pass på at barn og dyr ikke kommer nær og brenner seg.
Sørg for god utlufting mens dette pågår, f. eks. med kjøkkenviften.
Skal utføres med lukket dør.

Slik gjør du:

1. Vri funksjonsbryteren til stillingen for over / undervarme.
2. Vri temperaturbryteren til 250 °C
3. Ovnen skal være innkoplet i 60 minutter.
4. La ovnen avkjøles. Tørk av ovnen, rillene og døren med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk tørt.

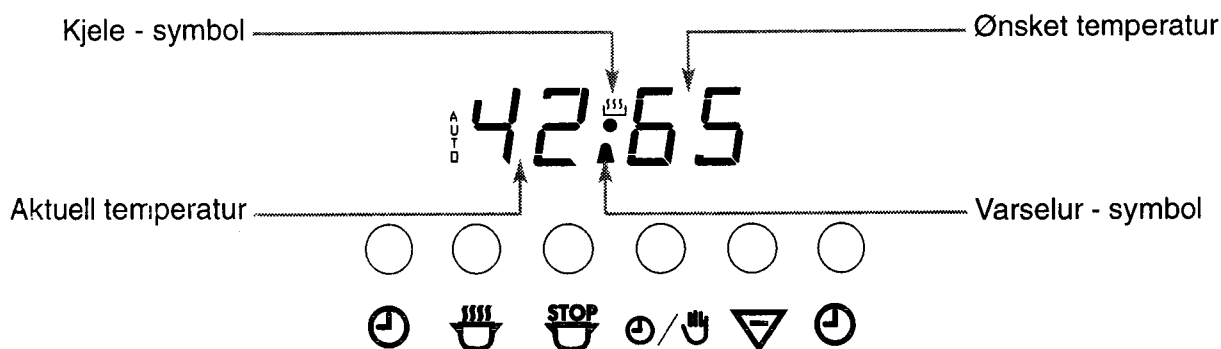


Det oppstår en ubehagelig lukt på grunn av at små rester av olje etter produksjonen sitter igjen på elementene.

Husk å slå av igjen.

Klokke med dagtid, varselur, steketid, ferdigtid og steketermometer

(Ikke alle modeller).



Når ovnen koples til strømnettet blinker **00•00** i displayet til riktig dagtid er innstilt.

Programmering

Velg funksjon ved å trykke på aktuell knapp, bestem tid ved

Pluss, minus

Ved å holde inne øker tiden, minsker tiden.

Innstillingshurtigheten øker med tiden knappen holdes inne.

Dagtid / manuell

Et trykk på knappen og korrekt dagtid kan settes ved hjelp av

I tillegg stilles ovnen i manuell posisjon, dvs. at enhver forhåndsprogrammering slettes.

Steketid, max 10 timer

Funksjonen slår automatisk av innstilt program ved valgt tid i form av timer og / eller minutter, f.eks. 45 min.

Plasser det som skal stekes i stekeovnen og slå på stekeovnsfunksjonen. Trykk inn og velg tiden

med , auto og kjele-symbolet lyser i displayet. Når steketid er oppnådd brytes strømmen automatisk i ovnen, kjele-symbolet i displayet slukker, signal lyder og auto-symbolet blinker.

Stekeovnen slås av og steketid-funksjonen slettes ved å trykke på .

Ferdigtid, max. 23 t. 59 min.

Samme funksjon som , men her velges dagtid-slutt i stedet for tid i form av timer og / eller minutter.

F.eks.: Start kl. 13.00, innstill ferdigtid 13.45 som blir steketid i 45 min.

+ Automatisk start og stopp

Med denne kombinasjonen kan matlagning skje automatisk ved at programmeringen utføres tidlig på dagen og med resultat at steking starter 45 min. før den skal serveres.

Programmering: + (tidligst mulig ferdigtid vises umiddelbart i displayet) + slå på stekeovnsfunksjonen.

Kjele-symbolet i displayet aktiveres først når steking starter, ellers fungerer alt som forklart ved / .

Varselur, max. 23 t. 59 min.

Trykk inn , bestem deretter varseltid med  . Varselur-symbolet i displayet vil lyse. Når varseltid oppnås vil signal lyde.

Lydsignal

Om signal ikke slås av (et trykk på en funksjonsknapp) vil det lyde i 7 minutter.

Når displayet viser dagtid, kan lydsignalet endres ved et trykk på , tre forskjellige lydsignaler å velge mellom. Valgt signal lyder inntil  slippes.

I nær fremtid (høsten - 98) vil 2 trykk gjelde for dette funksjonsvalget.

Avlesing av programmert tid

Gjenstående tid kan kontrolleres ved et trykk på aktuell funksjonsknapp.

Feil-programmering

Dersom dagtid kommer mellom programmert starttid og sluttid vil dette varsles ved lydsignal og blinkende auto-symbol. Programmeringen må endres for en eller begge funksjonene.

Avbryte program

Om nødvendig gjøres dette ved et trykk på /.

Normalt program brytes automatisk ved hjelp av relebryter.

Men husk å slå av stekeovnen når programmering oppheves med /.

Steketermometer

Sett inn termometeret i stekeovnen, slå på stekeovnsfunksjonen, termometerføleren stikkes inni det som skal stekes, se bruksanvisningen under avsnitt «Bruk av steketermometer». Displayet viser nå aktuell temperatur (2 siffer venstre) og ønsket temperatur (2 siffer høyre).

Ønsket temperatur velges med  , 80°C er ferdig innstilt.

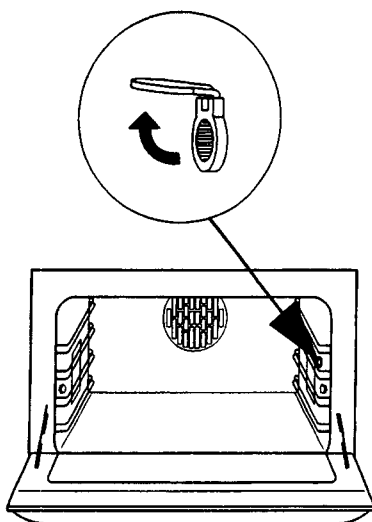
Dersom  og / eller  benyttes samtidig, vil programmet som er tidligst ferdig være overstyrende.

Dette betyr at denne programmeringskombinasjonen vil være vanskelig å utføre.

Når aktuell temperatur (oppdateres hvert 7 sekund) overstiger ønsket temperatur, lyder varsel-signal.

Programmeringen ved ønsket temperatur vil fortsette på den måten at stekeovnselementet vil bli slått av og på for å oppnå den ønskede temperatur, inntil / trykkes inn.

Husk da også å slå av stekeovns-funksjonen.



Bli kjent med stekeovnen



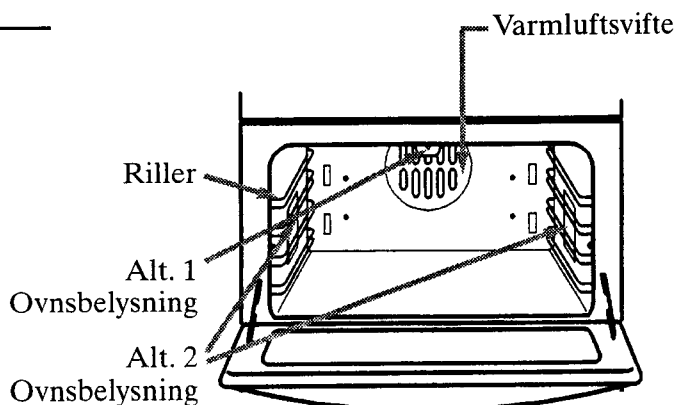
Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen.
Folien hindrer undervarmen og kan overopphete emaljen og dermed ødelegge den.

Stekeovnelementer:

Overelement og grillelement er synlig øverst inne i stekeovnen som to rørsøyfer. Indre sløyfe er grillelement som vil gløde rødt under bruk.

Overelementet består av begge sløyfene - likevel vil bare ytre sløyfe innta rødfarge ved bruk.

Underelementet er skjult under stekeovnen.



Tilbehøret

- ◆ Emaljerte stekebrett og langpanne
- ◆ Grillrist
- ◆ Proffbrett (stekebrett m/små hull) Ikke alle modeller.
- ◆ Termometerføler (ikke alle modeller).

Vifte

Ovner med varmluftfunksjon har en motor-/vifteenhet som blåser luften fremover langs sidene på stekeovnen. Viften trekker så luften tilbake i hullet midt i bakveggen på stekeovnen. Det er derfor normalt at ovnen avgir en viss støy. Støynivået vil også kunne variere noe med ovnstemperaturen og hvordan produktet er installert. Ovnens skal stå stødig i vater. For bygg-inn-enheter er det vesentlig at de er festet til innredningen.

Ovnens brytere

Ved hjelp av ovnsbryteren kan du velge følgende stillinger:

Antall funksjoner varierer fra modell til modell



Ovnslamp



Over/undervarme, element i taket og bunnen.



Kaldblåsing, (eks. fortining). Viften er innkoblet.



Varmluft, elementet rundt viften i bakkant av ovnen, er innkoblet sammen med viften.



Gratiner, grillelement i taket og varmluftsviften innkoblet.



Grill, grillelement i taket.
Max. 250 °C (NEMKO krav).



Pizza, varmluftelement, underelement og varmluftviften innkoblet.

Hovedsignal - lampen

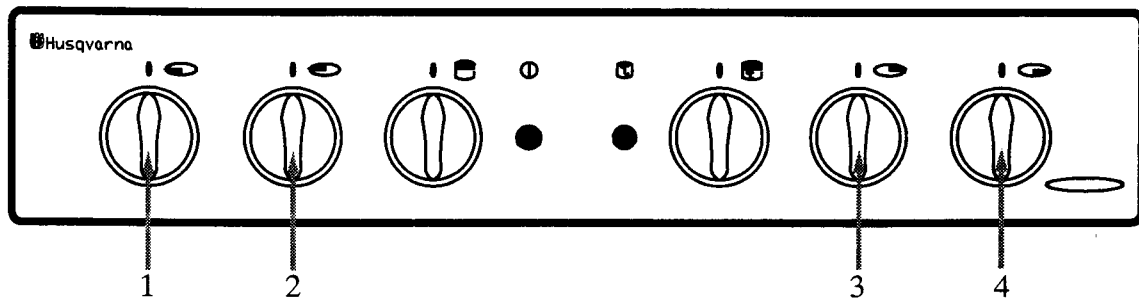
Lampen lyser når stekeovn eller kokested er innkoblet. Lampen slukker når alle brytere står i "AV" - posisjon.

Termostat - lampen

Lampen lyser når en temperatur stilles inn, og slukkes når temperaturen er oppnådd.

Under steking vil lampen tennes og slukkes, alt ettersom termostaten kobler elementene inn og ut for å holde den innstilte temperaturen.

Koketoppens brytere (bare for underbenk)



Alle bryterene har trinnløs effektinnstilling fra 0 - 12.

Dette betyr at du alltid kan få nøyaktig den varme du trenger for den retten du skal tilberede. Du kan også bruke kokesonen til varmholding uten at maten så lett brenner seg fast.

Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere verdi. Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde etc. å velge korrekt innstilling.

De fleste matvarer blir best hvis de får småkoke. Da bevares vitaminer og næringsemner, smak og konsistens. Ved steking er det viktig ikke å ha for høy temperatur. Brent fett gir dårlig smak og dårligere matkvalitet. I tabellen nedenfor finner du anbefalinger for forskjellige innstillinger.

Trinnløs regulering (0-12)

Trinn 1 - 2:	Kokesonen lite innkoblet	= HOLDE VARM
Trinn 3 - 6:	Kokesonen middels innkoblet	= SMÅKOKING
Trinn 7 - 12:	Kokesonen helt innkoblet	= OPPKOKING/STEKING

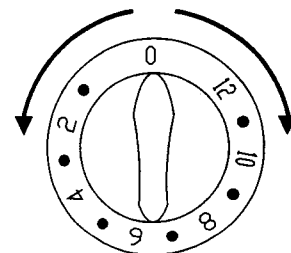
Regulering av bryter nr. 2 og 4

Disse bryterene kan dreies både til høyre og venstre.

Regulering av bryter nr. 1 og 3

Disse bryterene kan bare dreies til høyre.

En koketopp uten dobbelsone reguleres slik det er beskrevet for bryter 2 og 4, men bryteren kan ikke dreies forbi stoppunktet etter max-verdien, men må da dreies tilbake.



Enkel sone

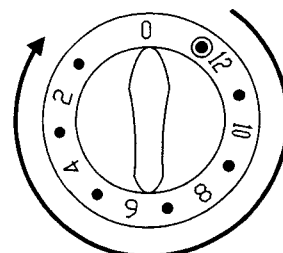
For koketopp med dobbeltsoner

Den indre, lille sonen kobles inn og reguleres ved å dreie bryteren fra 0 - 12. Etter bruk nullstiller du ved å vri bryteren imot urviseren til 0.

Slik gjør du når du vil bruke den store sonen:

Ved å dreie bryteren fra 12 til max, høres et klikk.

Dermed kobles den store sonen inn. Still så tilbake fra 12 til ønsket verdi. Etter bruk nullstiller du ved å vri bryteren imot urviseren til 0. Sonen går da automatisk tilbake til den minste størrelsen.



Dobbelt sone

Slik bruker du:

Stekeovnen



Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, varm luft strømmer ut. Påse at det ikke er barn i nærheten. Bruk godt isolerende grytekluter og ta et godt tak i det som skal tas ut av ovnen. Ovnsrommet og en åpen ovnsdør blir ved bruk meget varme, de holder også varmen i lang tid etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader, påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme bort i disse.

Ved bruk av stekepose, anbefaler vi at du klipper i et hjørne før den settes i ovnen.

Du unngår da faren for å brenne deg på varm damp når posen tas ut av ovnen og skal åpnes.

Kontrollér at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Samtlige ovnsbrytere skal være nullstilt.

Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Folien kan føre til at emaljen blir overopphetet og ødelagt.

Stekeovnen har pakning på alle fire sider. Hensikten er å få en «tett» stekeovn med relativ høy luftfuktighet. Ovnens vil ikke være damp tett. De fysiske lover som gjelder fordamping og kondensering vil derfor gi ulike utslag. Ved åpning av stekeovnsdør, og når kald luft kommer til på annen måte, vil damp kondenseres imot kaldere flater som stekeovnsdør, front etc. spesielt ved f.eks. bruk av vannbad. Fenomenet har klar sammenheng med steke- og bakevaner.

Når stekeovnen varmes opp, vil stålet den er laget av utvides. Under sterk avkjøling etter bruk, vil det «krympe» igjen. Denne utvidelsen/«krympingen» kan gi lyd fra seg i form av dumpe smell. Av samme grunn er det naturlig at bunnen og taket i ovnen har en buet form.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av bakverket på platen kan platen slå seg. Dette gjelder spesielt ved steking av pizza, småkaker o.l. Brettet går tilbake til normal fasong når det blir kaldt igjen.

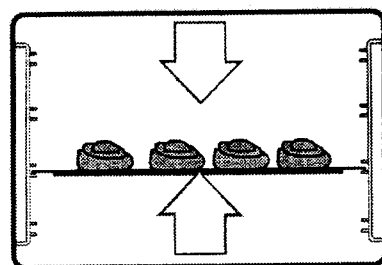
Ovnstermostat

Temperaturen stilles inn med termostaten. Tallene på knappen angir ca. verdier for ovnsens middeltemperatur. Lampen slukker når innstilt temperatur er oppnådd, og fortsetter deretter å veksle av/på ettersom termostaten kobler elementene inn/ut.

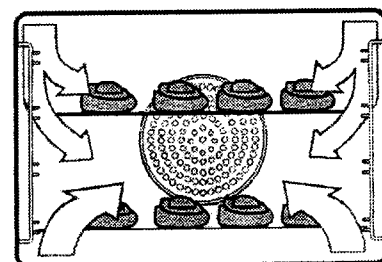
Baking

Følg tabellanbefalingene bak i bruksanvisningen. Prøv myke kaker med en prøvenål 5-10 minutter før full tid. Du har da muligheten til å justere tid og eventuelt temperatur før bakverket er ferdig. Resultatet kan påvirkes av oppskrift, materialet i formene samt deres farge og utseende. Vær oppmerksom på at tid og temperatur for et godt resultat kan være annerledes enn tidligere erfaringer/ oppskrifter.

Over-/undervarme gir jevn farge over hele flaten. Velg den formen som passer best i størrelse. Mat som stekes i lyse aluminiumsformer får som regel bedre farge med varmluft, men fargen kan bli noe ujevn. Former plasseres på brett.

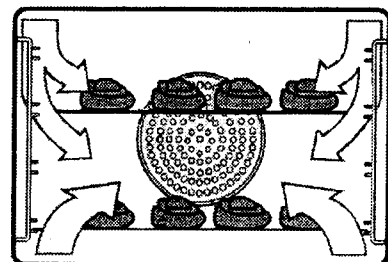
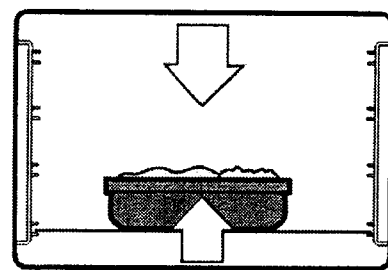


Varmluft kan med fordel brukes ved steking på flere nivåer samtidig. Du kan steke på flere brett samtidig. Dermed kan du utnytte hele ovnsens kapasitet. Husk at ved steking i flere høyder må du beregne noe lengre steketid. Fargen kan bli noe ujevn. Temperaturen skal som regel være 20 % lavere enn ved over-/undervarme.



Matlaging

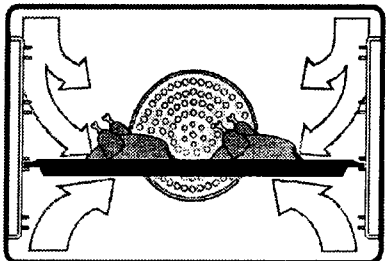
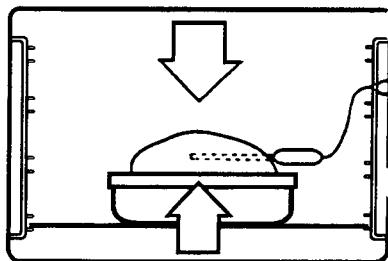
Over-/undervarme er som regel best ved matlaging på ett nivå. Velg den formen som passer best i størrelse. Følg anbefalingene i tabellen.



Varmluft velger du ved serie/mengde matlaging og til hele måltider. Velg retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever ulik lang tid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få et ferdig resultat i den rekkefølgen du ønsker.

Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom **over-/undervarme og varmluft**. For at sjuen ikke skal tørke inn og brenne fast, kan du med fordel velge en passe stor ildfast form. Juleribben plasseres lettest på rist eller i langpanne. Også steken kan plasseres på rist over langpanne. Det dannes som regel mye kraft etter ribben. Vær forsiktig når du tar den ut. Følg anbefalingen i tabellen.



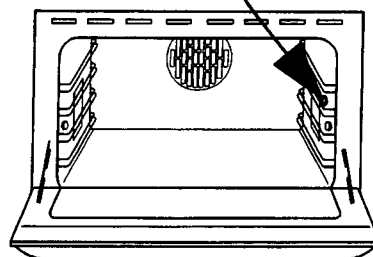
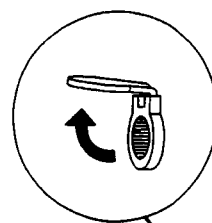
Hvis du vil bruke varmluft, bør kylling e.l. legges på rist for at luften skal kunne sirkulere rundt. Plassér alltid langpannen under, gjerne med folie i bunnen av pannen for å kunne samle opp fettdrypp e.l.

Bruk av steketermometer (ikke alle modeller)

Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av steken, og helst slik at hele den rustfrie delen er inne i kjøttet. I lange, smale steker stikkes det inn på skrå fra kortsiden og i små tykke steker stikkes det inn på skrå fra oversiden. Unngå at det støter mot fett eller ben. Fett og ben kan gi misvisende temperatur.



Pass på at ingen del av termometeret kommer i kontakt med takelementet. Benytt kun det steketermometer som følger med i produktet.



Sett steken inn i ovnen på rille 1 eller 2. Plasser alltid langpannen under grillristen. Stikk steketermometeret til uttaket i ovnen og programmer inn ønsket temperatur på klokken. Se under avsnittet om klokken.

Når du har tatt steken ut av ovnen stiger temperaturen ytterligere noen grader. Innstill derfor noen grader lavere enn ønsket sluttemperatur. Dekk steken med aluminiumsfolie og la den hvile i ca. femten minutter. I løpet av den tiden stabiliserer kjøttet seg og kjøttkraften renner ikke ut når steken skal skjæres opp.

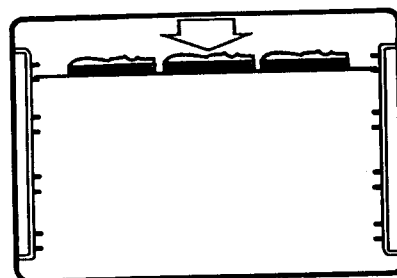
Ved steking av dypfryst kjøtt uten forutgående opptining, senker du varmen i ovnen med ca. 20% fra anbefalt varme og øker steketiden med 20—25%.

Unntak er stek av storfe eller vilt, som skal stekes utint i 70°C ovnsvarme i 10—12 timer. Etter noen timer, når steken har tint, kan du med fordel bruke termometeret.

Grilling

Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av det som skal grilles og legg det på grillristen, krydre etter ønske. Plassér alltid langpannen under grillristen når du setter det inn i ovnen, gjerne med lie i for å samle opp fettdrypp e.l.

Størrelsen, marmorering (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles innvirker på tiden. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Pass nøye på å snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat.



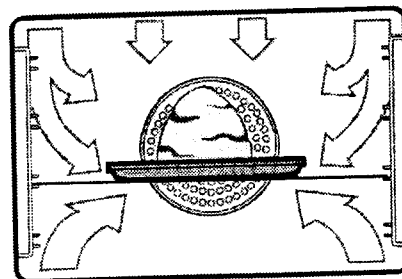
**Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.
Max. 250°C.**

Gratinering

For gratinerer stiller du inn  -symbolet. Grillelementet er da koplet inn for fargesetting, eventuelt hurtig oppvarming, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Følg anbefalingene i tabellen.

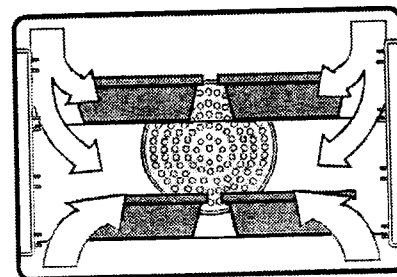


Max. 250°C. Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne innstillingen, da fett vil avsette seg på varmluftenet og gir sterk røykutvikling når varmluft så brukes.



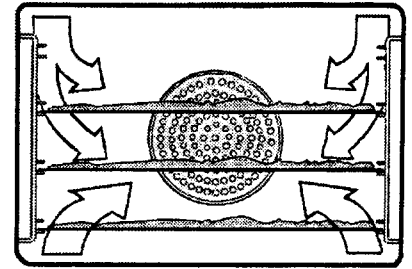
Opptining/oppvarming av ferdiglaget mat

Still inn termostadbryteren på 100-200°C. Plassér maten i uåpnede folieformer eller andre tildekkede former (OBS! De må tåle minst 200°C) på grillrist og/eller brett. Plassér rist og/eller brett på ett eller flere nivåer, avhengig av hvor mye som skal tines. Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet.



Tørking

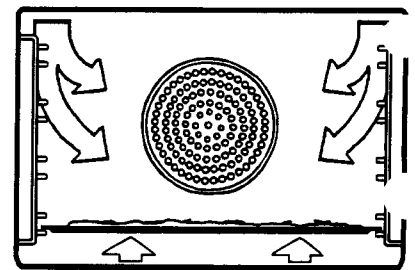
Sopp, krydderurter, epler (med fjernet kjernehus, skrellet og skåret i tynne skiver) osv. kan tørkes i ovnen. Bruk brettene eller legg et stykke matpapir på grillristen for at ikke sopp eller krydder skal falle ned på ovnsbunnen. Velg ett eller flere nivåer, avhengig av hvor mye som skal tørkes. Kaldblåsing fra fire timer og oppover. Sopp og krydder skal være helt tørre, mens epler skal være gulbrune og lette å bøye.



Pizzafunksjon

Varmluft med undervarme

Denne spesialiteten egner seg spesielt godt til deiger som har lite eller intet sukkerinnhold, retter med tykt, fuktig belegg som f.eks. pizza, quiche lorraine, paier, fruktkaker o. l. Strålevarmen fra underelementet gir disse en ekstra sprø og delikat bunn.



Det anbefales å sette brettet inn på rille 1 for å få maksimal virkning av undervarmen. Ønskes en mindre sprø bunn, kan man sette brettet inn på rille 2.

Ved steking av ferdigpizzaer fra frysedisken, kan pizzaen med fordel settes inn i dypfrossen tilstand og stekes uten forvarming av ovnen. Oppvarmingsfasen tiner pizzaen relativt skånsomt, slik at den blir gjennomvarm uten risiko for å bli for kraftig stekt.

Det er selvfølgelig mulig å bake i flere høyder når man bruker pizzafunksjonen, men bare det nederste brettet vil få virkningen av den ekstra undervarmen.

Pizzafunksjonen kan også benyttes til brødbakst. Den ekstra undervarmen gjør det mulig for mer av fuktigheten i deigen å unnsnippe før skorpen dannes, slik at brødet kan bli litt lettere i konsistensen.

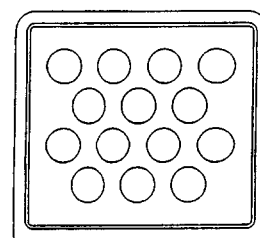
Tabell for baking

	Ovnstemperatur		Rille		Steking i min	
						
BRØD						
Bondebrød (form eller i panne)	200° - 225°	175° - 200°	1	2	35 - 45	30 - 35
Boller (rug, graham o.l)	200° - 225°	150° - 175°	2 - 3	2 el. 2, 3, 4	10 - 12	10 - 15
Formbrød (lette)	200° - 225°	175° - 200°	2	2 el. 1 og 3	35 - 45	35 - 40
Formbrød (tunge)	175° - 225°	175° - 200°	2	2 el. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Kuvertbrød/rundstykker	200° - 225°	150° - 175°	2	2 el. 2, 3, 4	8 - 10	8 - 10
Scones	225° - 250°	200° - 225°	2	2 el. 1 og 3	8 - 10	10 - 12
HVETEBRØD						
Boller	200° - 225°	150° - 175°	2 - 3	2 el. 2, 3, 4	8 - 10	10 - 15
Stenger	200° - 225°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Skorper (fargesetting)	200°	175° - 200°	2	2 el. 2, 3, 4	15 - 20	15 - 20
Skorper (tørking)	75° - 100°	75° - 100°	1 - 2	2 el. 2, 3, 4	2 - 4 t.	2 - 4 t.
MYKE KAKER						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 el. 1 og 3	10 - 12	15 - 18
Rulade	225° - 250°	200° - 225°	2	2 el. 1 og 3	5 - 7	5 - 8
Formkake (lett)	175° - 200°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	35 - 45	35 - 45
Formkake (tung)	150° - 175°	150° - 175°	1	2 el. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Sukkerbrød	175° - 200°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKER						
Marengs	100° - 150°	100°	2 - 3	2 el. 1 og 3	45 - 60	50 - 60
Mazariner	175° - 200°	150° - 175°	3	2 el. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Mørdeigskaker	175° - 200°	175° - 200°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 10	5 - 10
Pepperkaker	175° - 200°	150° - 175°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 7	5 - 10
Smørdeigskaker	200° - 225°	175° - 200°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 12	5 - 10

Generelle råd:

Flytt alltid et ferdigstekt brød over på en rist. Dekk til med et håndkle hvis det ikke er bondebrød e.l. som du vil ha en sprø skorpe på.

Ved steking i flere høyder samtidig (varmluft) må du beregne noe lengre steketid. Forsøk deg først med den laveste angitte temperatur.



FRONT

For at den varme luften skal sirkulere mellom og på siden av bakverket, bør det for varmluft nyttes max 14 boller, rundstykker etc. pr. brett.

Den skisserte plasseringen gir best luftsirkulasjon og jevnest bruning.

Tabell for matlaging

	Ovnstemperatur		Rille		Kjøttets innv. temp °C.
					
STEKING					
Bogstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Filét (svin, okse, vilt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	65
Kalvestek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kylling	175°	150° - 175°	1	2	–
Ribbe	175°	150° - 175°	1	2	–
Roastbeef (rød)	175°	125°	1	2	65
Roastbeef (rosa i midten)	175°	150°	1	2	65
Sadel (vilt, lam)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinkestek	175°	150°	1	2	75
Skinke, lettsaltet (i folie)	175°	150°	–	1	75
Skinke, lettsaltet (uten folie)	175°	125°	–	1	75
Stek (lam, okse, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
Svinekam	175°	150°	1	2	80 - 85
MATRETTER					
Fisk (koking)	200°	175° - 200°	1	1 og 3	
Fisk (steking)	200° - 225°	200° - 225°	1		
Gratenger	225°	200°	1	1 - 3	
Kjøttpudding	175° - 200°	150° - 175°	1	1 - 3	
Kjøttboller i langpanne	200° - 225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Omeletter	200° - 225°	175° - 200°	1 - 2	1 - 3	
Piroger	225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pizza	225°	175° - 200°	1 - 2	1 - 3	
Poteter, bakte	225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pudding	200° - 225°	175° - 200°	1	1 - 3	
Stekt sild	225°	200°	1 - 2	1 og 3 eller 1 - 3	
Souffleer	175° - 200°	175°	–	1 - 3	

Varmluftsteking kan også foretas ved 25° C lavere temperatur enn oppgitt i tabellen.

Resultatet blir minst like bra, men steketiden må økes.

Ta ut steken når temperaturen er oppnådd.

Dette er spesielt viktig når man vil ha kjøttet rødt eller rosastekt.

La steken hvile en stund før oppskjæring.

Senk temperaturen noe om kjøttet er dypfrossent.

Hvis steken settes i kald ovn, må man beregne ca. 20 min. lengre steketid.

Steketiden varierer med stekens form.

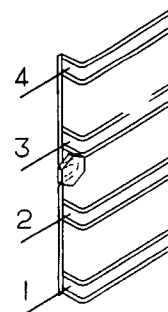
En tykkere og bredere stek tar lengre tid enn en tynnere og smalere.

Tiden øker også med vekten. Bruk derfor steke-termometer. Kjernetemperaturen vil stige med 3 - 5° C etter at steken er tatt ut av ovnen.

Still derfor inn noen grader lavere enn ønsket slutt-temperatur på steketermometeret.

Ha alltid litt vann i langpannen, slik at fettene ikke brennes fast og avgir os og lukt.

Rillene regnes nedenfra.



Tabell for gratinering

	Rille	Temperatur	Tid
Smørbrød	2 - 3	225° - 250°C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225° - 250°C	15 - 20 min.
Grateng	1 - 2	200° - 225°C	15 - 20 min.



Termostaten settes på max 250° C.

Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne stillingen. Fett vil da avsettes på varmlufterelementet og gi sterk røykutvikling når varmluft brukes.

Tabell for grilling

	Ovnstemp.	Rille	Kjøtt i skiver Tykkelse i cm	Ca.tid/min. pr. side.
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecôte	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Kotelett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillpølser	250°	4		5 (totaltid)
Hamburger	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Løvbiff (grilles kun på en side)	250°	4	0,5	2 - 2,5
ibbe	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8



Termostaten settes på max 250° C.
Lukket dør.

Legg gjerne litt folie eller hell litt vann i en langpanne under grillristen.
Smak og farge blir finere hvis du pensler kjøttet med grillsaus, grillolje eller kinesisk soya.
Begynn å grille når elementet (elementene) er blitt rødgledende.

Slik steller og rengjør du:

Stekeovnen

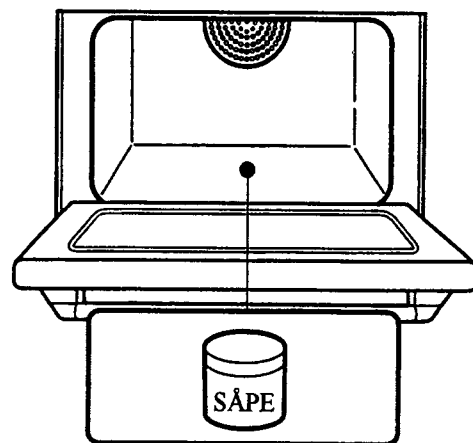
Stekeovnen består av vanlig glatt emalje over det hele, eller av katalyseemalje på vegger og tak og glatt emalje på bunnen.

Glatt emalje

Etter bruk tørkes ovnen alltid av med varmt vann, gjerne tilsatt håndoppvaskmiddel.

Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:

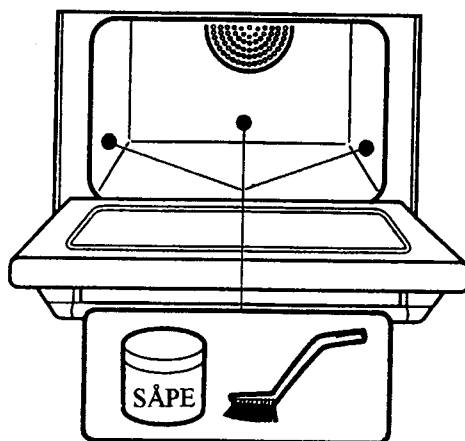
- ◆ Søl eller overkok som sitter fast, løsner du med f.eks. en smørekniv.
- ◆ Fordel med en svamp grønnsåpe, gjerne flytende, på ovnsbunnen.
- ◆ Lukk døren, sett ovnen på 100°C og over-/undervarme i ca 10 minutter.
- ◆ Når ovnen er nedkjølt vaskes den med rent vann og tørkes.
- ◆ Gjenta behandlingen ved behov.



Katalyseemaljen

Katalyseemaljen er en porøs emalje med selvrensende effekt som fremskynder forbrenningen av fettflekker osv. Bunnen har glatt emalje som er hardere.

Katalyseemaljens rengjørings effekt reduseres hvis porene i emaljen blir tettet av fettflekker e.l. og hvis ovnen for det meste brukes i kort tid ved lave temperaturer. Den beste rengjørings effekten av katalyseemaljen skjer ved lang avbrenning. 30-60 minutter og over-/undervarme 250°C eller mer. Fettflekker e.l. vaskes av med varmt vann og såpe, bruk nylonbørste.



Er ovnen fremdeles tilsmusset?

- ◆ «Sett inn» katalyseemaljen med en løsning av grønnsåpe og varmt vann, la stå en time.
- ◆ Sett deretter på over-/undervarme samt høyeste temperatur og la stå i tre timer.
- ◆ Gjenta behandlingen ved behov.

Bruk aldri stekeovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.

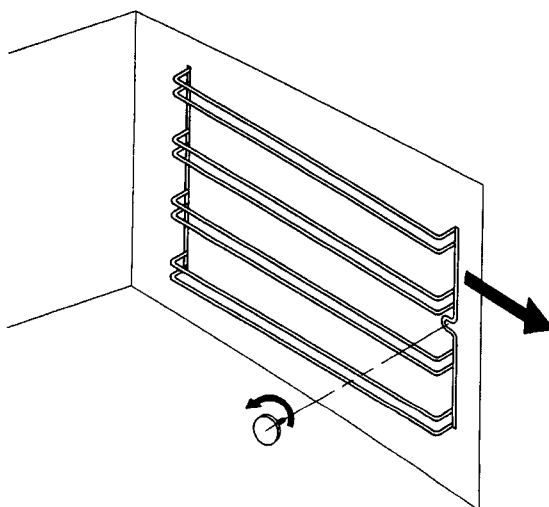
Stekeovnsutstyret/tilbehøret

Løsne skruene som holder rillene i fremkant.

Trekk så rillene fremover og ut av ovnen. Vask riller og rister i varmt vann og håndoppvaskmiddel.

Ved kraftig tilsmussing kan de måtte legges i bløt og rengjøres senere, eventuelt med stålull. Plater og langpanne tørkes av etter bruk med husholdningspapir og/eller vaskes i varmt vann, eventuelt tilsatt håndoppvaskmiddel.

Til fastbrente flekker kan du bruke skuresvamp (forsiktig) og såpevann. Tørk med husholdningspapir. Dersom du etter bruk har litt vann i panne/brett, og lar dette stå en stund, forenkles renholdet.



Stekeovnsdøren

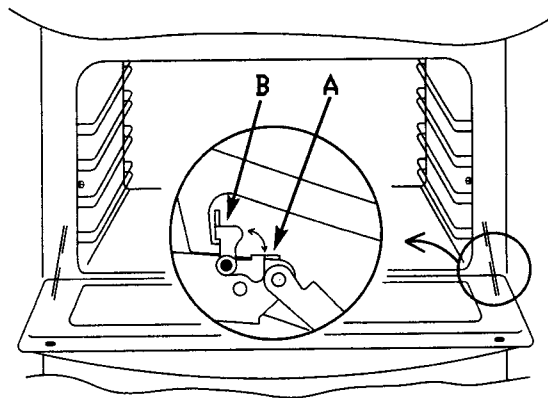
Emaljen rengjør du med en klut, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved sterk tilsmussing kan du med stor forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann. Dørglasset har et varmereflekterende sjikt og rengjøres enklest med vinduspusemiddel med amoniakk.

Slik gjør du for å ta av ovnsdøren.

1. Åpne døren helt.
2. Løft låsen opp fra stilling **A** til **B** (om nødvendig, trykk døren litt ned) på begge sider av døren. Forviss deg om at låsene er helt oppe.
3. Løft døren oppover og imot deg. Døren er tung.

Sett døren på plass igjen.

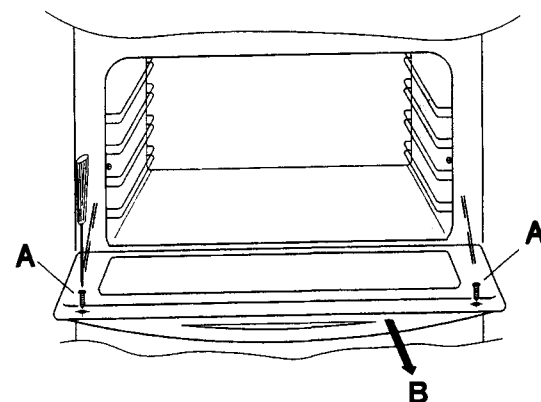
1. Skyv låsen fra stilling **B** til **A**.
2. Lukk døren og påse at den fungerer korrekt.



Rengjøring mellom glassene

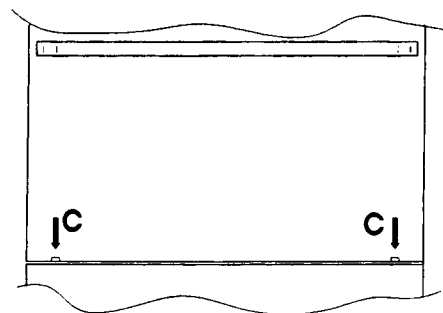
Dersom det skulle bli nødvendig å rengjøre glassene innvendig, kan du gå fram på følgende måte:

- ◆ Åpne døren. For at døren ikke skal slå igjen, legg en gryteklut e.l. under den buede hengselarmen. Skru ut de 2 skruene (A) som holder glasset m/Handtak og innerdøren sammen.
- Hold en hånd under slik at glasset ikke ramler ned.
- ◆ Dra deretter glasset m/håndtaket forsiktig ut (B) ved å trekke imot deg og holde den ene hånden under.
- ◆ Rengjør glasset som beskrevet ovenfor.



Vær forsiktig med glasset. Sprekkdannelser i kanten kan føre til at glasset går i stykker etter noen oppvarminger

- ◆ Montér sammen igjen i omvendt rekkefølge. Påse at glasset kommer ned i brakettene på fremsiden av døren (C)
- ◆ Påse at låsehaken for dørspærren monteres riktig. Se side 6.



Varmluftviften

Viftebladet bør av og til rengjøres.



Stopp motoren før rengjøring.
Strømmen til produktet bør brytes ved å trekke ut støpselet eller ta ut sikringen.

1. Ta av dekselet foran viften ved å skru ut de fire skruene.
2. Mutteren som holder viftebladet skrus med urviseren. Hold fast viftebladet med den andre hånden.
3. Etter rengjøring monteres viften i motsatt rekkefølge.

Ovn med rustfritt panel og dør

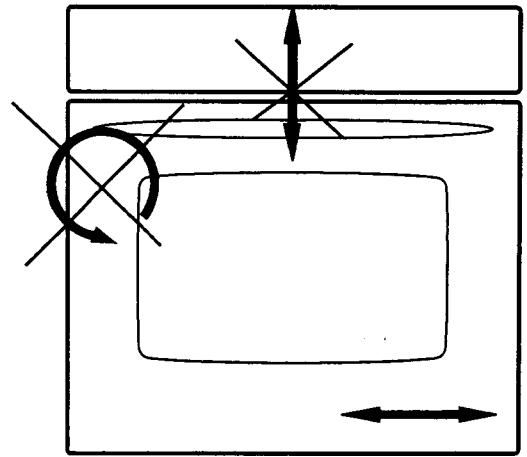


All rengjøring, avtørking og polering må skje i den rustfrie ytterstrukturens retning (fine horisontale linjer), for ikke å skade yttersiden / overflaten.

Benytt rengjøringsmiddel tilpasset rustfri overflate og følg bruksanvisningen nøye.

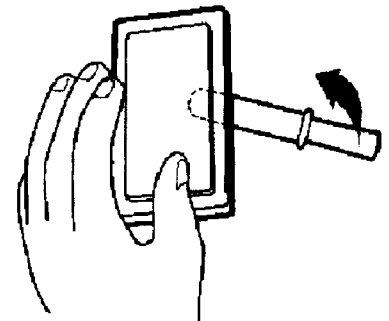
Ingen ripende midler eller svamper må brukes.

Bruk myk klut, tørk av overflaten med rent vann og poler med en tørr klut.



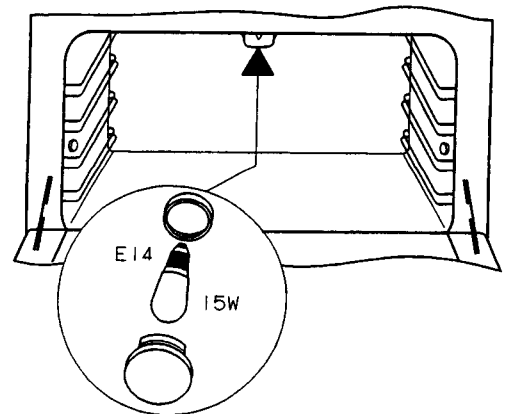
Skifte av ovnspære i modeller med sidelys

1. Kople ovnen fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
2. Kontrollér at ovnen ikke er varm.
3. Løsne og fjern ovnsrillene.
4. Løsne beskyttelsesglasset ved å sette f.eks. en smørekniv mellom glasset og reflektoren.
5. Hold en hånd under glasset for at det ikke skal falle ned på ovnsbunnen.
6. Skru ut og skift den ødelagte pæren.
7. Trykk fast beskyttelsesglasset igjen og monter rillene. Påse at glasset kommer riktig vei.



Skifte av ovnspære i modeller med taklysllys

1. Kople ovnen fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
 2. Kontrollér at ovnen ikke er varm
 3. Skru av beskyttelsesglasset
 4. Skru ut og skift den ødelagte pæren.
 5. Skru på plass glasset igjen.
- Pærtype: ovnspære med E-14 sokkel, merket 230-240 V, 15W og 300°C.



Råd og tips ved praktiske problemer

Kontrollér i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan, og får gjøre noe med selv.

Problem	Årsak/resultat	Tiltak
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg senere og faller sammen og blir flatt.	Kontrollér innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.	Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontrollér hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontrollér i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren/bake-pulver.	Kontrollér alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37°C, for tørrgjær 45–50°C.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontrollér i oppskriften at du har tatt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig, og blir dermed tørt.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
	For høyt plassert bakverk/matrett ved konvensjonell varme gir for mye overvarme, motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontrollér i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på gal rille i varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere ordentlig.	Kontrollér i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være ca. 20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. OBS! Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan også skade emaljen.	Kontrollér at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
	Lyse kakeformer gir lysere kaker enn mørkere kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former, og plassér formen på brett.

Råd og tips ved tekniske problemer

Gjør ingen inngrep i ovnen som kan forårsake skade på person eller produkt.
Kontrollér i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan, og får gjøre noe med selv.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen fungerer ikke -helt eller delvis.	Er støpselet satt i?	Kontrollér at støpselet er satt ordentlig i.
	Er sikringene hele - fargebrikken løs?	Skift ødelagt sikring. OBS! 3-faseovn har tre sikringer.
	Er det jordfeilbryter i huset?	Kontrollér at den er koblet inn.
Ovnspærer fungerer ikke.	Er pærene hele?	Skift defekte pærer. Skru til pærene.
Dørsperren fungerer ikke.	Er sperren satt i funksjon?	Sett sperren i funksjon, se «Sikkerhetsutstyr»
Katalyseemaljen blir ikke ren.	Er emaljens porer tiltettet?	Brenn av ovnen på høyeste temperatur i minst 30 minutter.
	Er det fettflekker på emaljen?	Følg bruksanvisningene for rengjøring av ovnen.

Elektrisk tilkobling



Eventuelle inngrep i ovnen, forlengelse av ledningen osv. skal utføres av faglært personale.
Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe ovnen og føre til skade på person og/eller eiendom.

Ovnen leveres med ledning og støpsel for spenning 230 V.
Tilkoblingseffekt og spenning er angitt på dataskiltet på ovnens venstre side.

Følgende kabelkvalitet er godkjent: CENELEC - H05RR-F (gummi-isolert).
Tilkoblingsalternativer finnes på lokket over tilkoblingen.

Ovn for høyskap.

Kabelen føres inn i skaprommet over eller under ovnen.

Ovn for skap under benk.

El-tilkoblingen må ikke plasseres bak ovnen, men skal være i et sideskap i umiddelbar forbindelse med ovnen, så den er lett å komme til.
Modellen leveres for tilkobling max 25 Amp, men kan tilkobles 3-fase nett, 3 x 16 Amp, kabel minimum 1,5 kvadrat.

Tilkobling av koketoppen.

For underbenk-modellen finnes to 14-polige kontakter på baksiden av panelenheten.
Kontakten fra koketoppen skal tilkobles her : 1 mot 1, og 2 mot 2 o.s.v.

Tekniske opplysninger

Med forbehold om endringer.

Effekter i ovn:

 15 W alt. 2 x 25 W

 2150 W

 30 W

 2280 W

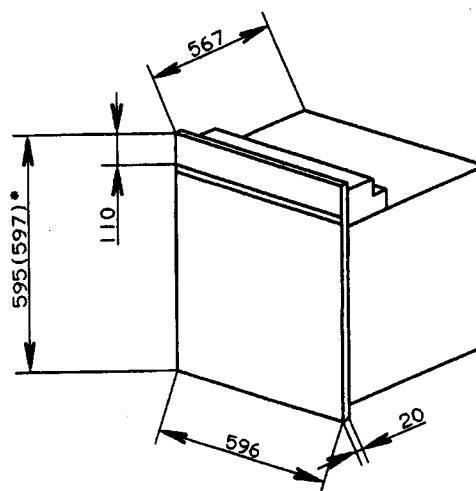
 2330 W

 2300 W

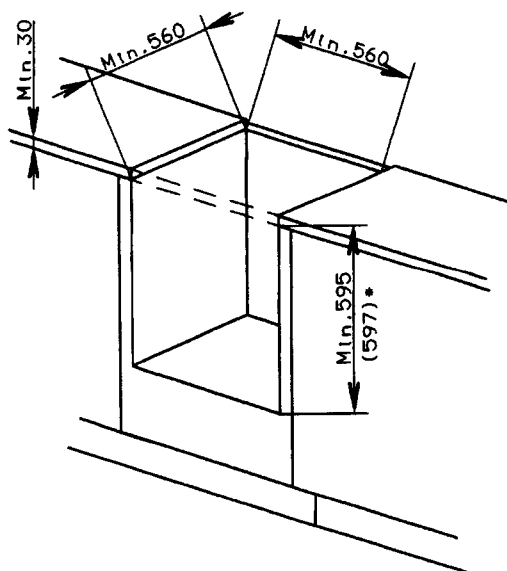
 3280 W

Kjølevifte 15 W

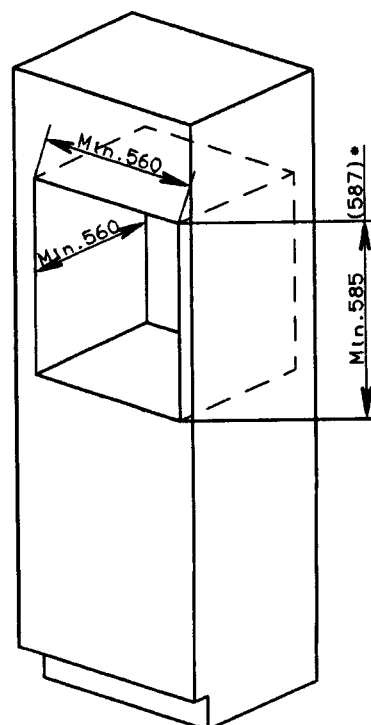
Ovnens mål



Innbygningsmål under benk



Innbygningsmål høyskap



* MED HYLSE PÅ FOT

Installasjon



Ovnen er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Det bør brukes hansker ved flytting av ovnen. Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når ovnen skyves inn på plass.

Ovnen må skrues godt fast slik at den ikke skal kunne tippe ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn setter seg på en åpen ovnsdør. Kontrollér, for at barn ikke skal kunne åpne en ovnsdør, at dørspærren er i funksjon.

Utpakking, transportskader

Kontrollér at ovnen er feilfri og uten skader. Eventuelle transportskader fra en transport, som du ikke selv har foretatt, skal senest 1 uke etter mottagelsen anmeldes til din forhandler.

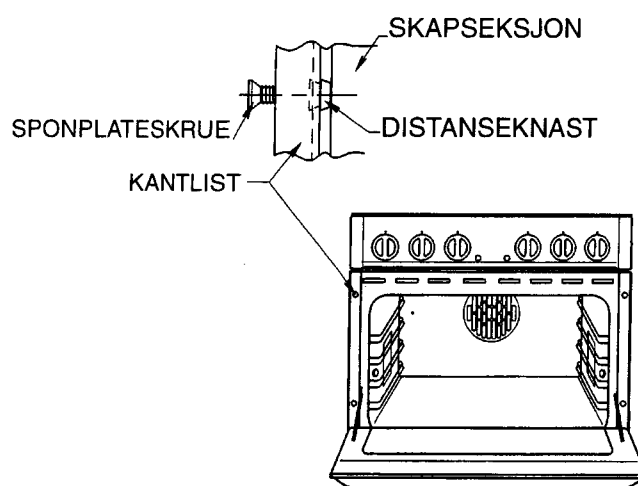
Ovnen monteres i skapseksjonen i henhold til angitte innbyggings mål, og skrues fast i sideveggene i treskapet med de medfølgende treskruene. Påse at distanseknasten som fester kantlisten til fronten sitter korrekt, slik at de gir distance mellom front og skapseksjon.

Emballasje



Alt innpakningsmateriale kan gjenvinnes. Treemballasjen er av ubehandlet treverk, og endel plast og støtdempende materialer er merket.

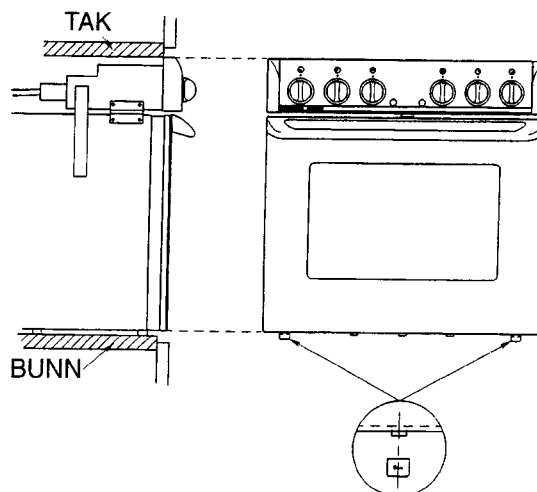
Kontakt kommunale myndigheter hvis du ikke vet hvor materialet kan kastes.



Høyden kan reguleres ved å sette ekstra hylser på føttene. Høyden 595 kan da økes til 597 mm. Den flate delen av hylsen skal vende fremover, og hylsene monteres i hvert sitt hjørne.



Høyden skal kun reguleres slik at overkant panel kommer flush med taket i seksjonsåpningen slik at foreskrevne avstander overholdes.



Service og reservedeler



Service og reparasjoner må utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre serviceavdelinger rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se også NEL's leveringsbetingelser.

Før service kontaktes:

Les gjennom bruks-anvisningen og følg rådene og anvisningene som finnes i avsnittet

“Råd og tips ved praktiske/tekniske problemer”, for å forsikre deg om at du ikke kan gjøre noe med feilen på egen hånd.

Dersom du tilkaller service for å rette på problemer som finnes på denne listen, kan du risikere å måtte dekke kostnadene selv.

Dette gjelder også om du har brukt produktet til andre ting enn det er beregnet på.

Oppgi produktets modellbetegnelse, produkt- og serienummer, som du finner på merkeplaten.

Leveringsbetingelser

I Norge gjelder «NEL's leveringsbetingelser» ved salg av elektriske husholdningsapparater”.

Husk å ta vare på kvitteringen.

Service / Deler / Sentralverksted

Electrolux Household

Appliances A/S

Vollebekkveien 2,

Postboks 215 Økern

0510 Oslo

Tlf: 22 72 58 00

Fax: 22 64 17 74

Modell

Prod. nr.

Ser. nr.

Kjøpsdato

Forhandler

A53534		1	
821 14 45-90/6		BRUKSANVISNING, NO, SE, DK	
7613 001		568	107
914799-01		57-01	DPI



Husqvarna

Husqvarna, Postboks 215 Økern, **0510 Oslo**, Tlf: 22 63 55 60, Fax: 22 63 55 99
email: husqvarna@ehn.no, internet: www.ehn.no/husqvarna

Husqvarna Hushållprodukter, **561 83 Husqvarna**
email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se

Husqvarna Husholdningsapparater, En del af Electrolux Hvidevareselskaber A/S, Lundoftvej 160,
2800 Lyngby, Tel.: 45 88 70 77